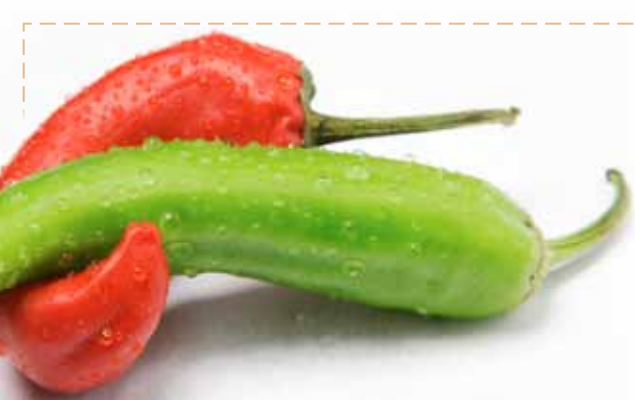




SPEISEPLAN KW 29

MONTAG / 14.07

MENÜ I

Hackbällchen in Rahmsoße mit Kässpätzle und Gurkensalat a.c.g.

MENÜ II

Lasagne „al Forno“ mit Hackfleisch vom Rind a.c.i.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Pfeffersalami und getrockneten Tomaten, Rosenbrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei Kartoffeltaschen gef. mit Tomaten-Mozzarella, dazu Basilikumsoße und Butterreis (veg.) a.c.g.

DIENSTAG / 15.07

MENÜ I

Puten-Piccata Milanese mit Tomatenrahmsoße, Rigatoni und Sommersalat a.c.g.

MENÜ II

Seelachs- Schlemmer-Filet „Bordelaise“ in Lauch- Chilisoße mit Salzkartoffeln und Brokkoli a.g.

MENÜ III

Supersalat
Rustikale Salatplatte mit Fleischsalat, Farmerbrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei gebratene Gemüsemaultaschen mit Ei und buntem Kartoffelsalat (veg.) a.c.

MITTWOCH / 16.07

MENÜ I

Burgunderbraten vom Rind mit Karotten-Zucchini- Gemüse und Kartoffelgratin 1.a.c.g.

MENÜ II

Zwei geb. Camembert mit Preiselbeerrahmsoße und verschiedenen Salaten (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Straßburger Wurstsalat mit Ciabatta a.7.

MENÜ IV

Leichte Kost
Breite Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind, mediterranem Gemüse und ger. Käse extra 1.a.g.i.

DONNERSTAG / 17.07

MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Bauernspätzle und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat mit Baguettebrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Schollenfilet in Safransoße mit Würfelkartoffeln und Sommergemüse a.g.

FREITAG / 18.07

MENÜ I

Hähnchen-Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gemüsereis und Farmersalat a.g.i.

MENÜ II

Schwabentopf mit Schweinefilet, Maultasche, Pilzrahmsoße, Erbsen und Bröselspätzle a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Chicken-Crossies und Körnerbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Grilltomate und Gemüse (veg.) 1.a.c.g.

AUSWEICHMENÜ TÄGLICH

a) 1/2 Hähnchen vom Grill mit Brötchen a. b) Pizzaschnitte vegetarisch a.g.

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gepökelt, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel.

Allergene Stoffe:

a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch-Lactose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, Schwefeldioxyd, m Lupinen, n Weichtiere

Die Bestellungen für Menü 2, Menü 3 und Menü 4 erbitten wir am Vortag.

Die Bestellungen für Menü 1, Hähnchen und Pizza am Liefertag bis 9.00 Uhr.

Änderungen vorbehalten.

Fernküche Goller

Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen

Telefon: 07127-70297 + 70154 | Fax: 07127-89445

info@goller-fernkueche.de | www.goller-fernkueche.de

täglich frisch gekocht.